

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini	15.00
Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	
Aperol Sour	10.90
Aperol, Limettensaft, Läuterzucker, Eiweiß	
Kull's Gin Spritz	8.90
Whitley Neill Gin, Sanbitter, Schaumwein, Limette	
Champagner Deutz Rosé	0.1l · 16.00
glasweise	

VORSPEISEN

Tabouleh mit Wassermelone^(V) 13.50 und bulgarischem Ziegenkäse & Salzzitrone	Gegrillter Oktopus 17.50 mit feiner Merguez-Lammwurst, Limette, Spitzpaprikapesto & Erbsencreme
Caesar's Salad 14.50 mit Croûtons & Parmesan	Carpaccio de Crevettes 19.50 mit roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer
Kull's Ceviche von der Bachforelle 16.50 geprickelte Tropeazwiebeln, Fenchel, Grapefruit & Leche de Tigre	1/2 Dutzend Austern 22.50 Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel
Marinierte Pfifferlinge 16.50 mit gerösteten Mais Brioche, Pilzcreme, Parmaschinken chips & Heidelbeeren	Steak Tartare Classique 19.50 vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes 26.50
Frische Feigen mit San Daniele 18.50 mit Granatapfelkernen, Basilikum & Ziegenfrischkäse	

HAUPTGERICHTE

Zweierlei vom Poltinger Huhn 28.50 mit Morchel-Süßweinsauce, Pfifferlingen & Erbsencreme	Artischocke^(V) 18.50 im Ganzen mit zweierlei Dip
Poltinger Lammkeule 32.00 mit gerösteten Urkarotten, Schafskäsecreme & Kreuzkümmel Harissa	Blumenkohlfalafel^(V) 22.50 mit Kardamom-Karotten-Hummus & Estragon-Dip
Crying Tiger de Paris 29.50 vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes	Krustentierisotto 26.50 mit Safran, Passepierre-Algen, Jakobsmuscheln & Garnelen
NY-Style Filetsteak 35.50 mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre	Lachsforelle 29.50 von der Fischzucht Birnbaum mit Safranfenchel, Hummerbisque & Lachskaviar
	Gegrillter Loup de Mer 32.50 mit Blattspinat, Zitrusgremolata & Beurre Blanc

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat 5.90	Bratkartoffeln 5.90
Gegrilltes Gemüse 5.90	Pommes 5.90
Gurken-Meerrettichsalat 5.90	Tomatensalat 5.90

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	9.50
Pavlova Passionsfrucht, Baiser & weißer Schokolade	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche.....	10.50
Marinierte Erdbeeren mit Crème Chantilly.....	11.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	11.50
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Röstbrot	12.50

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

2018 Riesling Sekt, Frank Brohl, Mosel.....	0,75 l · 69.00
Champagner Deutz Brut.....	0,75 l · 95.00
Champagner Deutz Rosé.....	0,75 l · 105.00

DESSERTWEIN

2017 Grüner Veltliner Trockenbeerenauslese, Lagler, Wachau..	0,1 l · 13.50 / 0,375 l · 45.00
2020 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	0,1 l · 11.50 / 0,5 l · 54.00

EDELBRÄNDE

Sauerkirschwasser von Dahlmann aus Franken.....	2 cl · 7.00
Mirabellenwasser von Dahlmann aus Franken.....	2 cl · 7.00
Williams Christ Birne von Dahlmann aus Franken.....	2 cl · 7.00
Quitte, Schlehe, Zwetschge von Dahlmann aus Franken.....	2 cl · 8.50
Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee.....	2 cl · 8.80
2014 Marille Rochelt, Tirol	2 cl · 19.50

GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta.....	2 cl · 8.00
2010 Tresolitre Barolo, Berta.....	2 cl · 15.00
2013 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00